BQ2D7G144

Kalusteuuni

käyttöopas

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.
Jos haluat lisää palveluita, rekisteröi tuotteesi osoitteessa:

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 1 2011-06-23 12:01:33

Oppaan käyttö

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteuunin.

Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat uuden kodinkoneesi käytössä ja hoidossa.

Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

Käyttöoppaan kuvasymbolit.

Varoitus tai Vaara

Tärkeää

Huom.

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

SÄHKÖTURVALLISUUS

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain **valtuutettu sähköasennusliike**.
- Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vahingoittunutta laitetta.
- **Korjauksia** laitteeseen saa tehdä vain **valtuutettu asentaja**. Asiantuntematon korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uunisi kaipaa korjausta.
- Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.
- Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Arvokilpi sijaitsee uuninluukun oikealla puolella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

⚠ **VAROITUS**: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.

⚠ **VAROITUS**: Irrota laite sähköverkosta vaihtaessasi uunin lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran. Uunin ollessa käynnissä sen sisäpinnat tulevat hyvin kuumiksi.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 2 2011-06-23 12:01:33

TURVALLISUUS KÄYTÖN AIKANA

- Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouden ruuanvalmistukseen.
- Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.
- Uunin pinnat kuumenevat, kun se kuumennetaan korkeaan lämpötilaan pidemmäksi aikaa.
- Avatessasi uunin luukkua varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia voi alkoholi höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan tullessaan kosketuksiin uunin kuuman kohdan kanssa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei tule koskaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
- Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
- Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vahingoittaa emalipintoja ja estää ruuan kunnollisen kypsymisen.
- Hedelmämehuista jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
- Älä pane astioita uunin luukun päälle.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai rajoitteisten henkilöiden käyttöön ilman vastuullisen aikuisen riittävää valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Irtoava lika ja kaikki astiat tulee poistaa uunista automaattisen kuumapuhdistuksen ajaksi.
- Automaattipuhdistuksen aikana pinnat tulevat tavallista kuumemmiksi, joten lapset tulee pitää turvallisella etäisyydellä.

Hävitysohjeet

PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITYS

- Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.
- Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne paikkakuntasi asianmukaisiin jätepisteisiin.

VANHOJEN LAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

⚠ **VAROITUS**: Ennen kuin hävität vanhat laitteet, tee ne toimimattomiksi, jotteivät ne aiheuttaisi vaaraa kenellekään.
Voit tehdä laitteen toimimattomaksi kytkemällä sen irti verkkovirrasta ja irrottamalla sen sähköjohdon.
Vanhat laitteet on hävitettävä asianmukaisesti, jottei niistä synny ympäristöhaittoja.

- Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
- Tietoja ongelmajätteiden keräysajoista ja vastaanottopisteistä saat paikallisilta jätehuoltoviranomaisilta.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 3 2011-06-23 12:01:33

Sisältö

UUNIN ASENTAMINEN 5

5 Asentajan turvallisuusohjeet
5 Asennus tason alle
6 Asennus kaapistoon
7 Sähköverkkoon liittäminen

OSAT JA OMINAISUUDET 8

8 Uuni
9 Kytkimet
9 Varusteet
11 Varusteiden käyttö
12 Erikoisominaisuudet

ALKUVALMISTELUT 13

13 Kellonajan asetus
14 Ensipuhdistus

UUNIN KÄYTTÖ 15

15 Jakotoiminnon asetus
18 Lämpötilan asetus
19 Toiminta-aika
20 Virran katkaiseminen
21 Munakello
21 Valokatkaisin
22 Lapsiturvatoiminto
22 Äänimerkin mykistäminen
23 Uunin toiminnot
31 Koekeittiössä testatut ruuat
32 Automaattinen ruuanvalmistus

PUHDISTUS JA HUOLTO 40

40 Höyrypuhdistus
42 Nopea kuivaus
42 Ulkopinnat
42 Uunin sisäosat
42 Varusteet
43 Uuninluukun puhdistus
46 Sivuohjaimet
47 Ylävastuksen puhdistaminen (lisävaruste)
48 Lampun vaihto

TAKUU JA HUOLTO 49

49 Usein kysytyt kysymykset ja vianetsintä

TEKNISET TIEDOT 51

51 Tekniset tiedot

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 4 2011-06-23 12:01:34

Uunin asentaminen

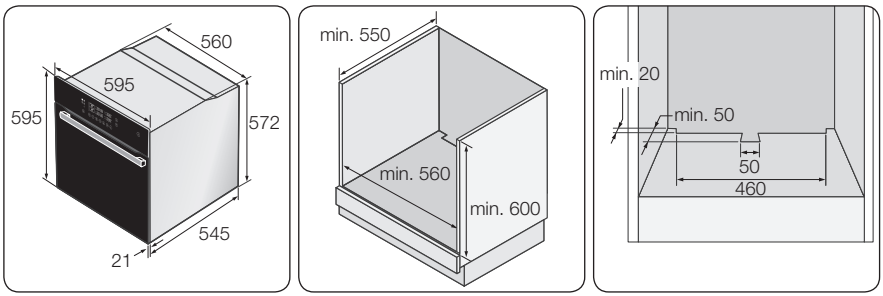
Tämän laitteen sähköasennuksen saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.
Asennuksessa on noudatettava laitteen mukana tulevia asennusohjeita.
Poista suojamuovi uunin luukusta asennuksen jälkeen.
Poista suojateipit uunin sisäpinnoista asennuksen jälkeen.

ASENTAJAN TURVALLISUUSOHJEET

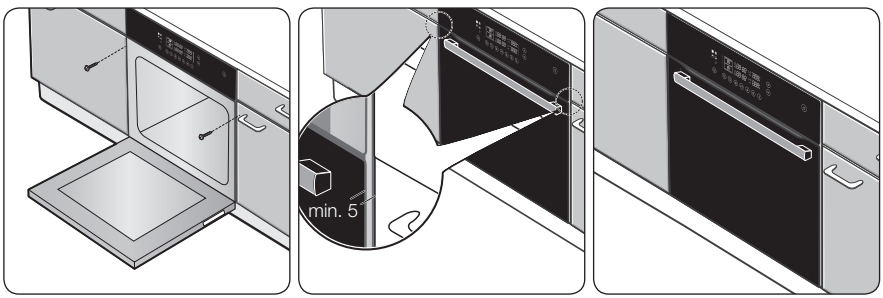
- Asennuksen on taattava suojaus altistumiselle sähkövarauksellisille osille.
- Kalusteen, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.

ASENNUS TASON ALLE

- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.



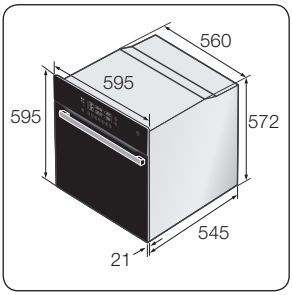
- Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla molemmilta puolilta.

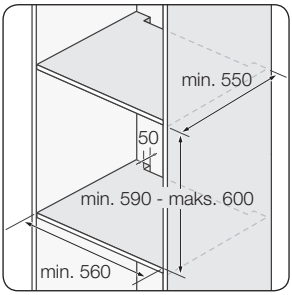


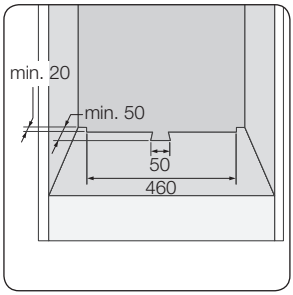
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 5 2011-06-23 12:01:34

ASENNUS KAAPISTOON

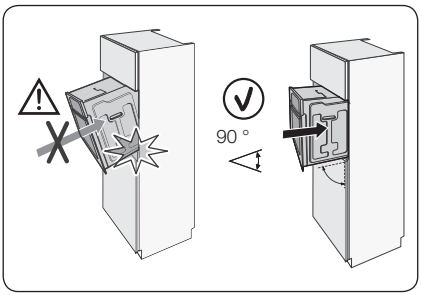
- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.

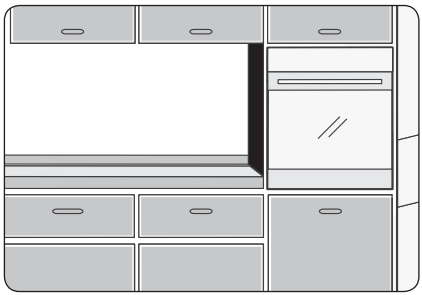






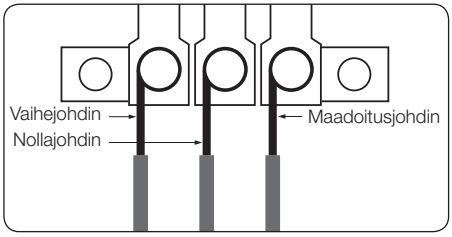
- Uuni työnnetään paikoilleen oikeassa kohdistuskulmassa.





BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 6 2011-06-23 12:01:35

SÄHKÖVERKKOON LIITTÄMINEN



Sähköliitännät tulee tehdä laitteen takana olevan liitoslaatan mukaisesti sähköasentajan toimesta, jonka tulee varmistaa, että laite on liitetty sähköverkkoon asennusohjeita ja paikallisia säädöksiä noudattaen.
Jos verkkoliitäntää ei tehdä pistokytkinliitännällä, on kytkennän tulopuolelle asennettava turvallisuussyistä moninapainen irtikytkentälaite (kosketinväli vähintään 3 mm).

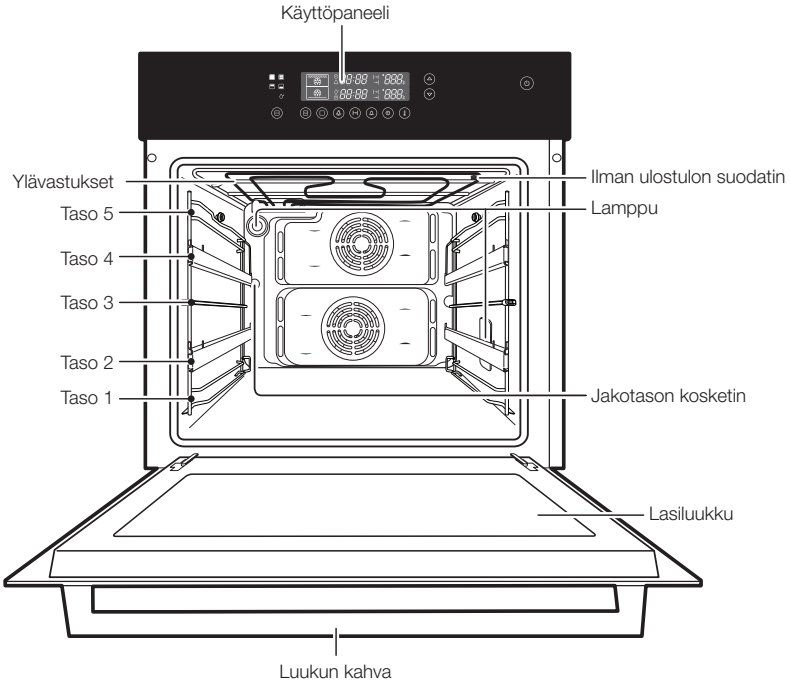
Kun laitteeseen kytketään virta, sen elektroniikka käynnistyy, jolloin sen valaistus neutraloidaan hetkeksi. Sähköjohdon (H05 RR-F tai H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5-2,5 mm^2) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä.
Avaa uunin taustalevy) ja avaa kytkentäruuvi kokonaan ja poista kaapelin vedonpoistin. Asenna vasta sitten johtimet niille tarkoitettuihin liittimiin.

Maadoitusjohdin tulee kiinnittää uunin (⏚)-liittimeen.
Jos uuni liitetään verkkovirtaan pistokytkinliitännällä, tulee pistokkeeseen päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin.
Emme vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 7 2011-06-23 12:01:35

Osat ja ominaisuudet

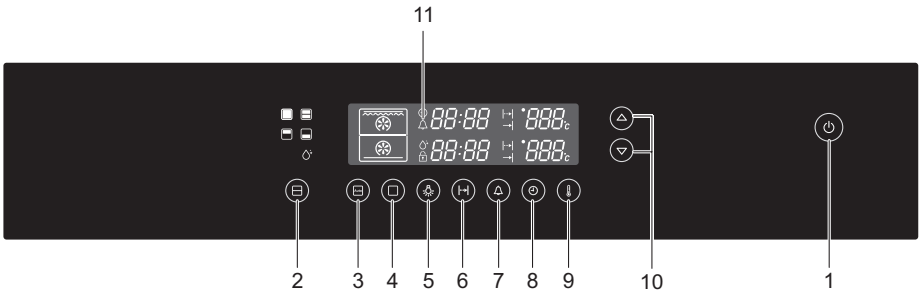
UUNI



Uunitasot on numeroitu alhaalta alkaen.
Tasoja 4 ja 5 käytetään pääosin grillitoiminnossa.
Tietoja oikeiden uunitasojen valinnasta on tämän oppaan ruuanvalmistusohjeissa.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 8 2011-06-23 12:01:35

KYTKIMET

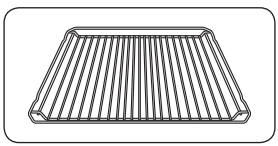


1. Käynnistys- ja sammutuspainike
2. Ylä- ja alauunin valintapainike
3. Automaattisen valmistustoiminnon valintapainike
4. Valmistustilan valintapainike
5. Valokatkaisin
6. Toiminta-aikapainike
7. Munakellopainike
8. Kellopainike
9. Lämpötilavalitsin
10. Ajan ja lämpötilan säätöpainikkeet
11. Näyttö

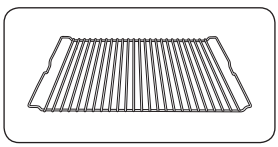
Käynnistys- ja sammutuspainike
Uuni käynnistetään ja sammutetaan tällä painikkeella.
Kun painat käynnistys- ja sammutuspainiketta, painikkeiden valot ja näyttö sammuvat. Tällöin kaikki muut painikkeet paitsi käynnistys- ja sammutuspainike otetaan pois käytöstä. Kun painat käynnistys- ja sammutuspainiketta uudelleen, painikkeiden valot ja näyttö syttyvät. Samalla kaikki painikkeet otetaan takaisin käyttöön.

VARUSTEET

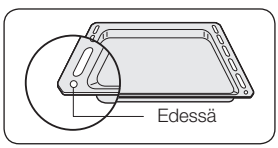
Seuraavat varusteet kuuluvat uuteen uuniisi:



1. **Grilliritilä**, jolle asetat kypsennysastiat, kakkuvuoat jne.

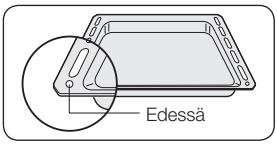


2. **Paahtoritilä** paahtamiseen.

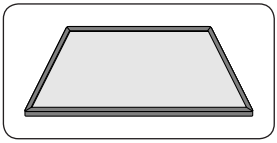


3. **Uunipelti** kakuille ja pikkuleiville.

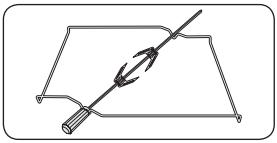
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 9 2011-06-23 12:01:36



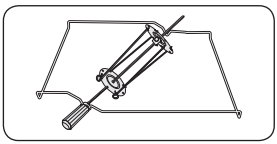
4. **Uunipannu** paistamiseen, lihanesteiden tai -tippumisjätteiden keräämiseen.



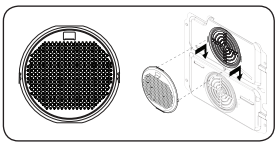
5. **Jakotaso**, jolla jaat uunin kahteen osaan. Jakotasoa käytetään 3. peltitasolla. Uunin takaseinässä on jakotason tunnistinkosketin. Työnnä jakotaso aivan kiinni takaseinään.



6. **Paistinvarras** (lisävaruste), 2 piikkiä, irrotettava kahva ja kehikko, joka asetetaan alhaalta lukien kolmannelle uunitasolle. Sovita varras uunin takaseinässä olevaan reikään. Aseta uunipannu tasolle 1, kun paistat vartaalla.



7. **Paistin- ja saslik-vartaat.** (lisävaruste)



8. **Rasvasuodatin.**
Uunin takaseinään asennettu rasvasuodatin suojaa tuuletinta, pyöreää lämmitintä ja uunin sisätiloja lialta, erityisesti rasvaroiskeilta. Suosittelemme käyttämään rasvasuodatinta liharuokia valmistettaessa. Muista poistaa suodatin aina, kun paistat leivonnaisia! Jos suodatin on paikoillaan leivonnaisia paistettaessa, lopputulos ei välttämättä ole kovin hyvä.

Käyttö:

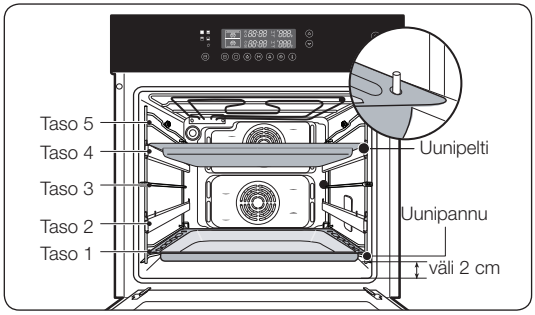
- Pane uunipannu tasoon 1 (ilman paistotelinettä) keräämään lihanesteet, tai uunin pohjalle, jos kypsennettävä liha on muutoin liian iso.
- Kiinnitä yksi haarukoista vartaaseen ja pane paistettava liha vartaaseen;
- Varraspaistossa voit kypsentää uunipannun reunoilla samalla myös esikypsytettyjä perunoita ja vihanneksia.
- Työnnä kehikko keskitasoon "v"-kulma edellä.
- Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin sitä on helpompi käsitellä.
- Pane varras kehikolle terävä pää uunin takaseinää kohti ja työnnä vartaan pää varovasti takaseinässä olevan pyöritysmekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon "v"-kohtaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista; ne toimivat myös kahvan tukena.)
- Irrota vartaan kahva ennen paistoa. Kiinnitä kahva uudelleen paiston jälkeen, jotta saat poistettua vartaan kehikosta.

⚠ **VAROITUS**: Kaikki varusteet ja tarpeettomat tarvikkeet tulee poistaa automaattisen kuumapuhdistuksen ajaksi.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 10 2011-06-23 12:01:39

VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

Uunipelti, uunipannu ja grilliritilä tulee asettaa huolellisesti pellinkannattimiin.
Varo kuumia uunin pintoja ja astioita, kun otat ruuat uunista.
Esimerkki: Taso 1: Uunipannu
Taso 4: Uunipelti



Kun käytät uunipannua tai uunipeltiä kypsennettävien ruokien roiskeiden keräämiseen, varmista, että pannu tai pelti on kunnolla kiinni pidikkeissään. Älä anna peltien joutua kosketuksiin uunin pohjapinnan kanssa, jottei emalipinta vaurioidu. Tasoon 1 asetettavien peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä.

Jakotaso, grilliritilä, uunipelti ja uunipannu.

Jakotason paikka

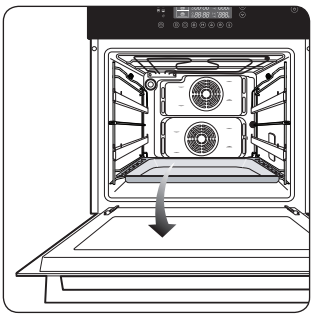
Sijoita jakotaso tasoon 3.

Grilliritilän paikka

Voit sijoittaa grilliritilän mille tasolle tahansa.

Uunipellin ja uunipannun paikka

Voit sijoittaa uunipellin ja/tai uunipannun mille tasolle tahansa.



VAROITUS: Jakotaso on pakollinen, jos haluat käyttää erikseen ala- tai yläuunia tai kaksoistoimintoa.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 11 2011-06-23 12:01:39

ERIKOISOMINAISUUDET

Uunissa on seuraavat erikoisominaisuudet.

Uunin kahtiajako

Kun uuniin asennetaan jakotaso, uunin kahta eri osaa voi käyttää toisistaan riippumatta. Tämä säästää energiaa ja lisää käyttömukavuutta.

Höyrypuhdistus

Uunin automaattipuhdistuksessa höyry puhdistaa rasvan ja pinttyneen lian turvallisesti uunin sisäpinnoilta.

Turvakatkaisu

Jollet valitse toiminta-aikaa, turvakatkaisin sammuttaa uunin automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Automaattinen sammutus eri lämpötiloissa

Alle 105 °C	16 tuntia
105-240 °C	8 tuntia
245-300 °C	4 tuntia

Tämän uunin virtapiirissä on automaattinen, lämpötilan perusteella toimiva sammutusjärjestelmä. Jos uunin lämpötila nousee poikkeavan korkeaksi, järjestelmä katkaisee sähkövirran vastuksiin tietyksi ajaksi.

Tuuletin

On normaalia, että käytön aikana venttiili purkaa kuumaa ilmaa uunin etuosasta. Tuuletin myös jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen. Se pysähtyy kun uunin sisälämpötila on pudonnut 60 °C:een tai 25 minuutin kuluttua.

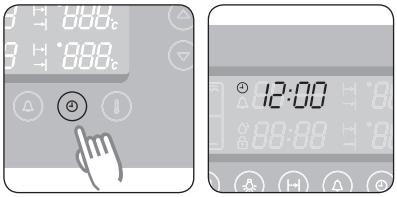
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 12 2011-06-23 12:01:40

Alkuvalmistelut

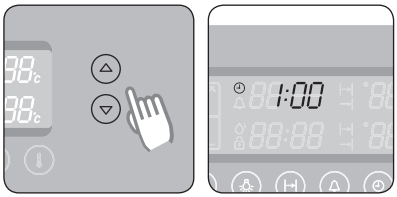
KELLONAJAN ASETUS

Kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, käytä laitetta vasta kellonajan asettamisen jälkeen.

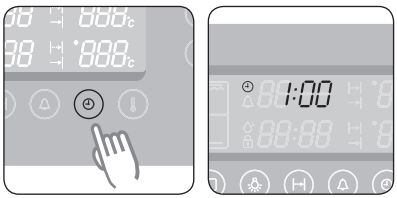
1 Paina **kello**painiketta.
" ⏲ " ja "12: " alkavat vilkkua.



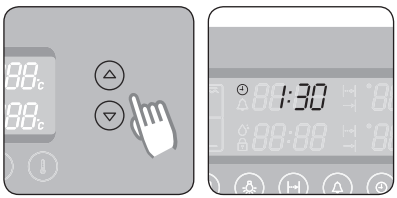
2 Valitse tunti **ajan ja lämpötilan säätöpainikkeella**.
Esimerkki: Jos haluat asettaa ajan 1:30, odota noin 10 sekuntia. Kello lopettaa vilkkumisen ja näyttää oikean tunnin.



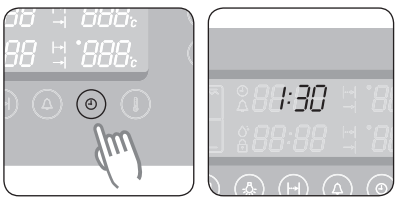
3 Paina **Kello** -näppäintä.
" ⏲ " ja " :00" alkavat välkkyä.



4 Valitse minuutit **ajan ja lämpötilan säätöpainikkeella**.
" ⏲ " alkaa vilkkua.



5 Paina **Kello**-näppäintä aika-asetuksen lopettamiseksi, tai odota 10 sekuntia. " ⏲ " katoaa näytöstä eikä "30" enää välky. Näytössä on oikea aika. Nyt laite on käyttövalmis.



BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 13 2011-06-23 12:01:40

ENSIPUHDISTUS

Puhdista uuni hyvin ennen käyttöönottoa.

Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä tai aineita. Ne voivat vahingoittaa pintaa. Käytä edustan emalipinnoille yleisesti kaupan olevia puhdistusaineita.

Uunin puhdistus

1. Avaa uunin luukku. Valo syttyy.
2. Puhdista kaikki pellit, varusteet ja pellinkannattimet lämpimällä vedellä ja astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.
3. Puhdista samoin uunin sisus.
4. Pyyhi laitteen etupinnat kostealla liinalla.

Tarkista, että kellonaika on oikein. Poista varusteet ja käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa yhden tunnin ajan. Tästä esikuumennuksesta syntyy tavanmukaisesti erityinen haju, joten varmista keittiösi hyvä tuuletus.

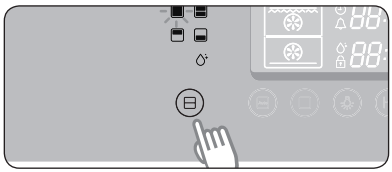
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 14 2011-06-23 12:01:41

Uunin käyttö

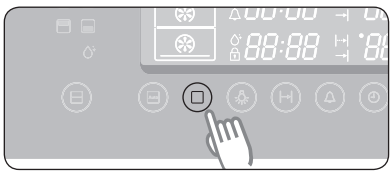
JAKOTOIMINNON ASETUS

Jos haluat käyttää ylä- tai alauuni- tai kaksoistoimintoa, aseta jakotaso paikoilleen. Poista jakotaso yksiosaisessa tilassa. Paina sen jälkeen **ylä- ja alauunin valintapainiketta** ja valitse haluamasi tila. Lisätietoja alla olevassa taulukossa.

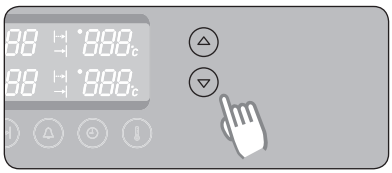
1. Valitse ylä- tai alauuni painamalla **ylä- ja alauunin valintapainiketta**.



2. Paina **valmistustilan valintapainiketta**. (Ohita tämä vaihe yksiosaisessa tilassa.)



3. Valitse haluamasi uunitoiminto painamalla **ajan ja lämpötilan säätöpainiketta**. Jos on kulunut 3 sekuntia etkä tee lisää säätöjä, uuni käynnistyy automaattisesti valitsemassasi toiminnossa.



Uunin kahtiajako

Jakotoiminto	Merkintä	Uunitoiminto	Aseta jakotaso	Käyttötiedot
Yläuuni		**1.** Kiertoilma **2.** Ylälämpö + kiertoilma **3.** Iso grilli	Kyllä	Toiminto säästää energiaa ja aikaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.
Kaksoistoiminto		Sekä ylä- että alauuni Jakotoiminto	Kyllä	Voit kypsentää samanaikaisesti kaksi ruokaa kahdessa eri lämpötilassa.
Alauuni		**1.** Kiertoilma **2.** Alalämpö + kiertoilma	Kyllä	Toiminto säästää energiaa ja aikaa, kun valmistat pieniä ruokamääriä.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 15 2011-06-23 12:01:41

Jakotoiminto	Merkintä	Uunitoiminto	Aseta jakotaso	Käyttötiedot
Yksiosainen tila	■	**1.** Kiertoilma **2.** Ylälämpö + kiertoilma **3.** Tavallinen uuni **4.** Iso grilli **5.** Pieni Grilli **6.** Alalämpö + kiertoilma	Ei	
Höyrypuhdistustila			Ei	

Yläuuni

Vain ylävastus toiminnassa. Käytä jakotasoa.

Kiertoilma

Ylälämpö + kiertoilma

Iso grilli

Alauuni

Vain alavastus toiminnassa. Käytä jakotasoa.

Kiertoilma

Alalämpö + kiertoilma

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 16 2011-06-23 12:01:42

Kaksoistoiminto

Ylä- ja alauuni toiminnassa samanaikaisesti. Voit valita kumpi käynnistyy ensin. Kun yksi kaksoistoiminnolla valmistettavista ruuista on valmis ja haluat muuttaa toisen uuniosan toiminta-aikaa tai lämpötilaa, paina **ylä- ja alauunin valintapainiketta** ja valitse, kummalla toiminnolla (ylä- vai alauunilla) haluat jatkaa. Käytä jakotasoa.

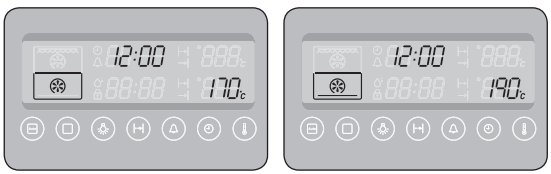
Kaksoistoiminto 1:

Yläuuni käynnistyy ensin. Jos painat **valmistustilan valintapainiketta** tai jos yläuunin asetuksesta kuluu 15 sekuntia ilman muita asetuksia, uuni käynnistyy alauunitoiminnossa.

Kiertoilma | Ylälämpö + kiertoilma | Iso grilli

Kaksoistoiminto 2:

Jos yläuunitoiminnolla aloitettaessa painat **valmistustilan valintapainiketta** tai 15 sekuntia kuluu ilman muita asetuksia, uuni siirtyy käyttämään alauunitoimintoa. Ylä- ja alauuni toiminnassa samanaikaisesti.



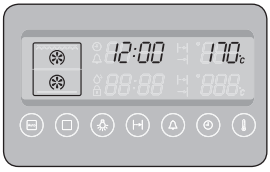
Kiertoilma | Alalämpö + kiertoilma

Ylijännitesuojatila

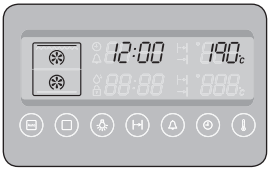
- Tämä toiminto suojaa laitetta virtapiikeiltä.
- Suuri virtapiikki aiheuttaa hälytyksen ja viesti "-UP-" ilmestyy näkyviin. Lämmitin, valo, kiertoilmamoottori ja varras otetaan pois käytöstä.
- Ylijännitesuoja (OVP) saattaa keskeyttää paistamisen.
- Kun jännite palaa normaalille tasolle, ylijännitesuojatila otetaan automaattisesti pois käytöstä ja uuni toimii taas normaalisti.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 17 2011-06-23 12:01:42

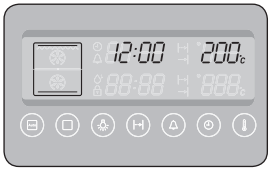
Yksiosainen tila



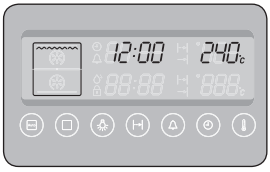
Kiertoilma



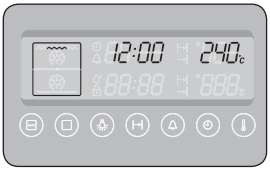
Ylälämpö + kiertoilma



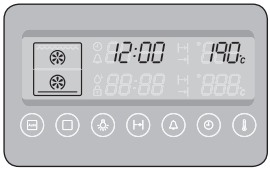
Tavallinen uuni



Iso grilli



Pieni Grilli

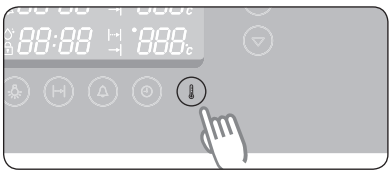


Alalämpö + kiertoilma

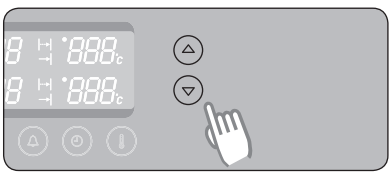
LÄMPÖTILAN ASETUS

Yläuuni-, alauuni- ja ei-jakoa -toiminnoissa

1. Paina **lämpötilanvalitsinta**.



2. Paina **ajan ja lämpötilan säätöpainiketta** ja valitse lämpötila 5 °C:n välein.



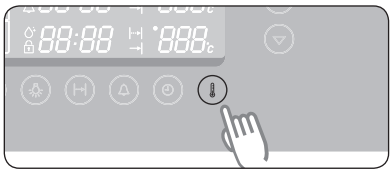
Yksiosainen tila (iso ja pieni grilli)	40-250 °C (40-270 °C)
Yläuuni	40-250 °C
Alauuni	40-250 °C

Voit säätää lämpötilaa paistamisen aikana.
Uunitoiminnoissa ylä- ja alavastukset toimivat jaksoittain lämpötilan ylläpitämiseksi ja säätelemiseksi.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 18 2011-06-23 12:01:43

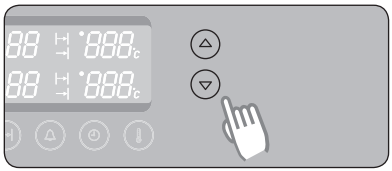
Kaksoistoiminnossa

1. Paina **lämpötilavalitsinta** (yläuuni). Paina **lämpötilavalitsinta** kahdesti (alauuni).



2. Paina **ajan ja lämpötilan säätöpainiketta** ja valitse lämpötila 5 °C:n välein.

Yläuuni (iso grilli)	170-250 °C (200-250 °C)
Alauuni	170-250 °C



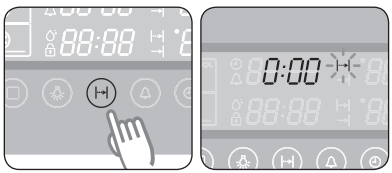
Voit säätää lämpötilaa paistamisen aikana.

TOIMINTA-AIKA

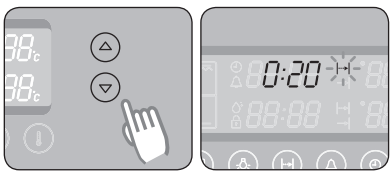
Voit säätää toiminta-aikaa kypsennyksen aikana.

Yläuuni-, alauuni- ja ei-jakoa -toiminnoissa

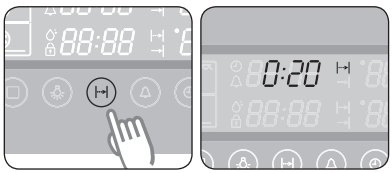
1. Paina **toiminta-aikapainiketta**. " |↦| " alkaa vilkkua.



2. Aseta haluamasi valmistusaika painamalla **ajan ja lämpötilan säätöpainiketta**.



3. Paina **Toiminta-aika** -näppäintä. Uuni toimii valitsemasi ajan, ellet paina uudelleen **Toiminta-aika** -näppäintä 5 sekunnin kuluessa.



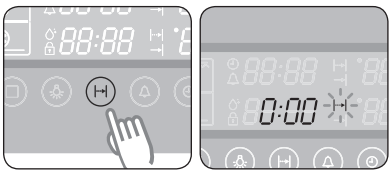
Voit tarvittaessa säätää toiminta-aikaa uudelleen kypsennyksen aikana **ajan ja lämpötilan säätöpainikkeella**.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 19 2011-06-23 12:01:44

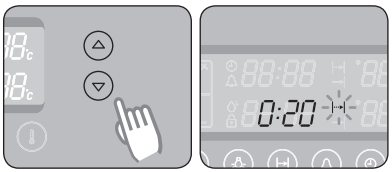
Kaksoistoiminnossa

Ylä- ja alauunien toiminta-ajat valitaan toiminta-aikapainikkeella ja ajan ja lämpötilan säätöpainikkeella.

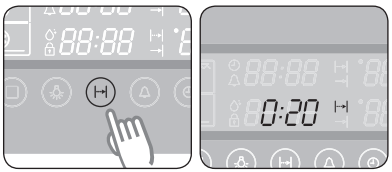
1. Paina **toiminta-aikapainiketta** kaksi kertaa. (alauuni)
" |↦| " alkaa vilkkua.



2. Aseta haluamasi valmistusaika painamalla **ajan ja lämpötilan säätöpainiketta**.



3. Paina **Toiminta-aika** -näppäintä. Uuni toimii valitsemasi ajan, ellet paina uudelleen **Toiminta-aika** -näppäintä 5 sekunnin kuluessa.



Voit tarvittaessa säätää toiminta-aikaa uudelleen kypsennyksen aikana **ajan ja lämpötilan säätöpainikkeella**.

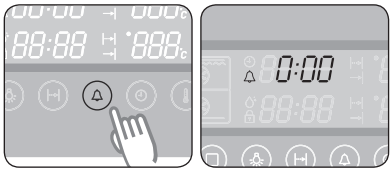
VIRRAN KATKAISEMINEN

Sammuta uuni painamalla **käynnistys- ja sammutuspainiketta**.

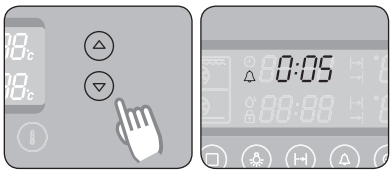
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 20 2011-06-23 12:01:45

MUNAKELLO

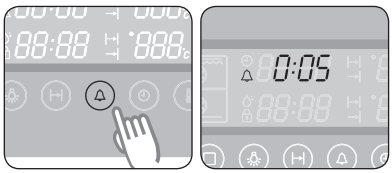
1. Paina **Munakello** -näppäintä. " 🔔" -kuvake syttyy.



2. Aseta aika **ajan ja lämpötilan säätöpainikkeella**.
Esimerkki: 5 minuuttia



3. Paina **Munakello** -näppäintä, jolloin kello käynnistyy. Merkkiääni ilmoittaa, kun valitsemasi aika on kulunut.

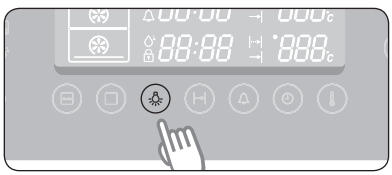


Peru ajastus painamalla **munakellopainiketta** 2 sekunnin ajan.

VALOKATKAISIN

Paina **valokatkaisinta**.

Kerran	Ylä- ja alauuni
Kaksi kertaa	Yläuuni
Kolme kertaa	Alauuni
Neljä kertaa	Sammuu

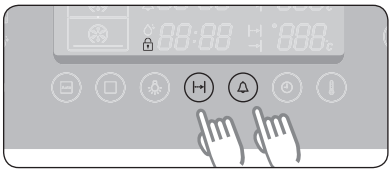


Valo syttyy ja sammuu ilmoitetussa järjestyksessä toiminnoista riippumatta.
Valo sammuu automaattisesti 2 minuutin jälkeen.

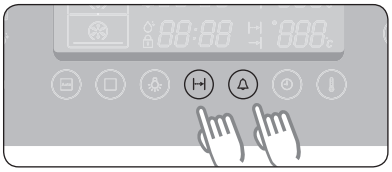
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 21 2011-06-23 12:01:45

LAPSITURVATOIMINTO

1. Paina **toiminta-aika**- ja **munakellopainikkeita** samanaikaisesti 3 sekunnin ajan. " 🔒 " ilmestyy näyttöön.



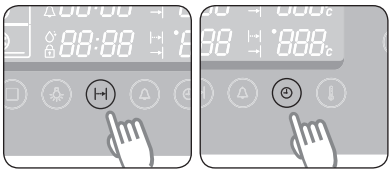
2. Poista lukitus painamalla **toiminta-aika**- ja **munakellopainikkeita** uudelleen samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.



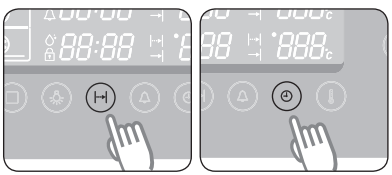
Vain **käynnistys- ja sammutuspainike** toimii lukituksen aikana. Lukitus on käytettävissä riippumatta siitä onko uuni päällä.

ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

1. Mykistä äänimerkki painamalla **toiminta-aika**- ja **kellopainikkeita** samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.



2. Aktivoi äänimerkki painamalla **toiminta-aika**- ja **kellopainikkeita** uudelleen samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.



BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 22 2011-06-23 12:01:46

UUNIN TOIMINNOT

Uunissa on seuraavat toiminnot

Uunin tilat

Seuraavassa taulukossa on esitetty uunin eri tilat ja asetukset.
Käytä seuraavien sivujen valmistusohjetaulukoita näiden tilojen käytössä ruuan laitossa ohjeellisina.

	Tavallinen uuni Ruoka lämmitetään ylä- ja alavastuksia käyttäen. Tätä asetusta suositellaan leipomiseen ja paahtamiseen.
	Ylälämpö + kiertoilma Tätä tilaa suositellaan lihan paahtamiseen. Ylävastus on toiminnassa ja tuulettimet kierrättävät ylhäältä ja takaseinämän vastuksista tulevaa kuumaa ilmaa.
	Kiertoilma Takavastuksista tuleva kuuma ja kahden tuulettimen kierrättämä ilma kuumentaa ruuan. Tämä asetus tuottaa tasaisen lämmön ja se on ihanteellinen pakastetulle ruualle sekä kakulle ja voisarville. Tämä tila on sopiva kahdella tasolla leipomiseen.
	Iso grilli Ruoka lämmitetään ylävastuksia käyttäen. Tämä tila on suositeltava pihvin ja makkaran grillaukseen sekä juustopaahtoleiville.
	Pieni Grilli Tämä tila on ihanteellinen pienten ruokamäärien grillaukseen, esimerkiksi patongeille, juustolle tai kalafileille. Aseta ruoka grilliritilän keskelle, koska ainoastaan pieni keskellä sijaitseva vastus on toiminnassa.
	Alalämpö + kiertoilma Ala- ja takavastuksista tuleva kuuma ja tuulettimien kierrättämä ilma kuumentaa ruuan. Tämä tila on ihanteellinen ruuan paistamiseen, esimerkiksi piiraat, pizza, leipä ja juustokakut.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 23 2011-06-23 12:01:46

1. Tavallinen uuni

Suosituslämpö: 200 °C
Tavallinen uuni -toiminto on ihanteellinen paistamiseen yhdellä tasolla. Sekä ylä- että alavastukset ovat toiminnassa, jotta uunin lämpötila voitaisiin pitää tasaisena. Suosittelemme uunin esilämmittämistä Tavallinen uuni -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Pakastettu lasagne (500-1000 g)	3	Grilliritilä	180-200	40-50
Kokonainen kala (esim. Dorade) (300-1000 g) 3-4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3	Paahtoritilä + uunipannu	240	15-20
Kalafileet (500-1000 g) 3-4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	13-20
Lihaleikkeet (350-1000 g) pakaste kinkku-, juusto- tai sienitäytteellä TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	25-35
Pakastepihvit jauhelihasta, porkkanasta, punajuuresta tai perunasta (350-1000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	20-30
Porsaankyljykset (500-1000 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIPPURIA	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	200	40-50
Uuniperuna (puolikas) (500-1000 g)	3	Uunipelti	180-200	30-45
Pakastettu lihamureke/-kääryle sienitäytteellä (500-1000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180-200	40-50
Sokerikakku (250-500 g)	2	Grilliritilä	160-180	20-30
Marmorikakku (500-1000 g)	2	Grilliritilä	170-190	40-50
Hiivalla nostatettu kakku hedelmä- ja hilekuorrutuksella (1000-1500 g)	2	Uunipelti	160-180	25-35
Muffinssit (500-800 g)	2	Grilliritilä	190-200	25-30

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 24 2011-06-23 12:01:46

2. Ylälämpö + kiertoilma

Suosituslämpö: 190 °C
Ylävastus ja tuuletin ovat toiminnassa koko ajan, ja kuuma ilma kiertää tasaisesti. Suosittelemme uunin esilämmittämistä Ylälämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Porsaankyljykset (1000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	3	Paahtoritilä + uunipannu	180-200	50-65
Porsaanlapa foliossa (1000-1500 g) MARINOI	2	Uunipelti	180-230	80-120
Kokonainen kana (800-1300 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	2	Paahtoritilä + uunipannu	190-200	45-65
Liha- tai kalapihvit (400-800 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIPPURIA	3	Paahtoritilä + uunipannu	180-200	15-35
Kananpalat (500-1000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	4	Paahtoritilä + uunipannu	200-220	25-35
Kalapaisti (500-1000 g) käytä uuninkestävää astiaa SIVELE ÖLJYLLÄ	2	Grilliritilä	180-200	30-40
Naudanpaisti (800-1200 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	2	Paahtoritilä + uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	200-220	45-60
Ankanrinta (300-500 g)	4	Paahtoritilä + uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	180-200	25-35

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 25 2011-06-23 12:01:47

3. Kiertoilma

Suosituslämpö: 170 °C
Tämä toiminto kypsentää ruuat jopa kolmella tasolla ja sopii myös paistamiseen ja paahtamiseen. Kypsennyksen hoitaa uunin takaseinän vastus ja tuuletin kierrättää lämmön tasaisesti.
Suosittelemme uunin esilämmittämistä Kiertoilma-toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Lampaan kyljysrivi (350-700 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	3	Paahtoritilä + uunipannu	190-200	40-50
Uunibanaanit (3-5 kpl), leikkaa kärki veitsellä, lisää 10-15 g suklaata, 5-10 g paloiteltua pähkinää, hieman sokerivettä, kääri alumiinifolioon.	3	Grilliritilä	220-240	15-25
Uuniomenat 5-8 kpl x 150-200 g Poista karat, lisää rusinoita ja hilloa. Käytä uuninkestävää astiaa.	3	Grilliritilä	200-220	15-25
Lihaleikkeet (300-600 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	190-200	18-25
Täytetty jauheliharulla venäläisittäin (500-1000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ	3	Uunipelti	180-200	50-65
Pakastetut kroketit (500-1000 g)	2	Uunipelti	180-200	25-35
Pakastetut uuniperunat (300-700 g)	2	Uunipelti	180-200	20-30
Pakastettu pizza (300-1000 g)	2	Grilliritilä	200-220	15-25
Omena- ja mantelikakku (500-1000 g)	2	Grilliritilä	170-190	35-45
Tuore voisarvi (200-400 g) (valmistaikinasta)	3	Uunipelti	180-200	15-25

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 26 2011-06-23 12:01:47

4. Iso grilli

Suosituslämpö: 240 °C
Iso grilli grillaa suuriakin määriä muodoltaan litteitä ruokia, esim. pihvejä, leikkeitä tai kalaa. Sopii myös paahtamiseen. Toiminnosta löytyvät sekä ylävastus että grilli. Suosittelemme uunin esilämmittämistä Iso grilli -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Makkarat (ohuet) 5-10 kpl	4	Paahtoritilä + uunipannu	220	5-8 käännä 5-8
Makkarat (ohuet) 8-12 kpl	4	Paahtoritilä + uunipannu	220	4-6 käännä 4-6
Paahtoleivät 5-10 kpl	5	Grilliritilä	240	1-2 käännä 1-2
Juustopaahtoleivät 4-6 kpl	4	Paahtoritilä + uunipelti	200	4-8
Pakastetut täytetyt ohukaiset venäläisittäin (200-500 g)	3	Uunipelti	200	20-30
Naudanpihvit (400-800 g)	4	Paahtoritilä + uunipannu	240	8-10 käännä 5-7

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 27 2011-06-23 12:01:47

5. Pieni Grilli

Suosituslämpö: 240 °C
Tämä toiminto sopii pienempien määrien grillaamiseen matalille ruuille kuten leikkeille, kalalle, leiville, asetettuna pellin keskelle. Vain ylävastus on toiminnassa. Suosittelemme uunin esilämmittämistä Pieni grilli -toimintoa käytettäessä. Aseta ruoka astian keskelle.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Pakastettu uuni-camembert (2-4, 75 g/kpl) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Grilliritilä	200	10-12
Pakastetut patongit kuorrutuksella (tomaatti-mozzarella tai kinkku-juusto)	3	Paahtoritilä + uunipelti	200	15-20
Pakastetut kalapuikot (300-700 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä) TIPPA ÖLJYÄ	3	Paahtoritilä + uunipelti	200	15-25
Pakastettu kalapurilainen (300-600 g) KYLMÄÄN UUNIIN, TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180-200	20-35
Pakastettu pizza (300-500 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Paahtoritilä + uunipelti	180-200	23-30

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 28 2011-06-23 12:01:47

6. Alalämpö + kiertoilma

Suosituslämpö: 190 °C
Alalämpö + kiertoilma -toiminto on tarkoitettu paistoksille, joiden pohja on rapea ja pinta kostea, kuten pizzat, quiche lorrainet, saksalaiset hedelmäkakut ja juustokakut.
Suosittelemme uunin esilämmittämistä Alalämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Hiivataikinapiiras omenoilla, pakaste (350-700 g)	3	Grilliritilä	180-200	15-20
Pienet voitaikinapiiraat täytteellä, pakaste (300-600 g) SIVELE VALKUAISELLA, KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Uunipelti	180-200	20-25
Lihapyörykät kastikkeessa (250-500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180-200	25-35
Voitaikinaviinerit (500-1000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180	15-23
Canneloni-pasta kastikkeessa (250-500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180	22-30
Hiivataikinapiiraat täytteellä (600-1000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180-200	20-30
Kotitekoinen pizza (500-1000 g)	2	Uunipelti	200-220	15-25
Kotitekoinen leipä (700-900 g)	2	Grilliritilä	170-180	45-55

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 29 2011-06-23 12:01:47

7. Kaksoistoiminto

Kaksoistoimintoa käyttämällä voit valmistaa uunissa kaksi eri ruokaa. Kun laitat ruokaa uunin ylä- ja alaosassa, voit käyttää eri lämpötiloja, toimintoja ja keittoaikoja. Voit esimerkiksi grillata pihvejä ja paistaa gratiinia samanaikaisesti. Jakotasoa käyttämällä voit valmistaa gratiinia uunin alaosassa ja pihvejä uunin yläosassa.
Aseta jakotaso aina paistotasolle 3 ennen ruoanvalmistuksen aloittamista.

Ehdotus 1: Ruoanvalmistus eri lämpötiloissa

Uunin osa	Ruokalaji	Uunitaso	Valmistus-tila	Lämpö-tila (°C)	Varusteet	Aika (min.)
YLÄUUNI	Pakaste-pizza (300-400 g)	4	Kiertoilma	200-220	Grilliritilä	15-25
ALAUUNI	Tiikeri-kakku (500-700 g)	1	Kiertoilma	170-180	Uunipelti	50-60

Aseta ruoka kylmään uuniin

Ehdotus 2: Ruoanvalmistus eri toiminnoilla

Uunin osa	Ruokalaji	Uuni-taso	Valmistus-tila	Lämpö-tila (°C)	Varusteet	Aika (min.)
YLÄUUNI	Paloiteltu kana (400-600 g)	4	Ylälämpö + kiertoilma	200-220	Paahtoritilä + uunipannu	25-35
ALAUUNI	Perunagratiini (500-1000 g)	1	Kiertoilma	170-180	Grilliritilä	30-40

Aseta ruoka kylmään uuniin

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 30 2011-06-23 12:01:47

KOEKEITTIÖSSÄ TESTATUT RUUAT

Standardi EN 60350

1. Leivonta

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruoka-tyyppi	Astia & huomautukset	Uunitaso	Valmistus-tila	Lämpö (°C)	Valmistus-aika (min.)
Pienet kakut	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	160-180	15-25
	Uunipannu + uunipelti	1+4	Kiertoilma	150-170	20-30
Rasvaton sokerikakku	Kakkuvuoka grilliritilällä (tummapintainen, ø 26 cm)	2	Tavallinen uuni	160-180	20-30
Omena-piirakka	Grilliritilä + uunipelti + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1+3	Kiertoilma	170-190	80-100
	Grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Tavallinen uuni	170-190	70-80

2. Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.
Käytä tätä toimintoa enintään 300 °C:n lämmöllä.

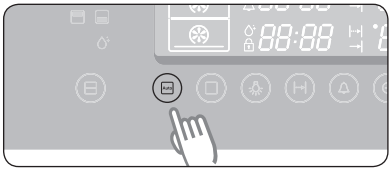
Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uuni-taso	Valmistus-tila	Lämpö (°C)	Valmistu-saika (min.)
Vehnäpaahtoleipä	Grilliritilä	5	Iso grilli	300	1· 1-2 2· 1-1½
Hampurilaiset	Paahtoritilä + uunipannu (nesteen keräämiseen)	4	Iso grilli	300	1· 7-10 2· 6-9

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 31 2011-06-23 12:01:47

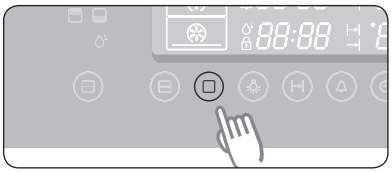
AUTOMAATTINEN RUUANVALMISTUS

Automaattisessa ruuanlaittotilassa voit valita 40 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leipomiseen.
Jos haluat käyttää ylä- tai alauuni- tai kaksoistoimintoa, aseta jakotaso paikoilleen.

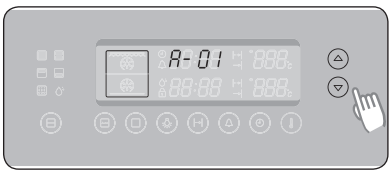
1. Paina **automaattisen valmistustoiminnon valintapainiketta**.



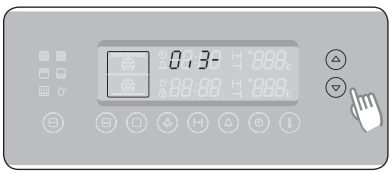
2. Valitse haluamasi toiminto painamalla **valmistustilan valintapainiketta**.
(Ohita tämä vaihe yksiosaisessa tilassa.)



3. Valitse reseptille sopivat asetukset **ajan ja lämpötilan säätöpainikkeilla**.
Odota 5 sekuntia.



4. Valitse haluamasi paino **ajan ja lämpötilan säätöpainikkeilla**.



BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 32 2011-06-23 12:01:48

Yksiosaisen uunin automaattiohjelmat

Seuraavassa taulukossa on 25 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan.
Niitä voi käyttää uunin yksiosaisessa tilassa. Poista aina jakotaso.
Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset.
Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta.
Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
1	Pakastepizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Grilliritilä	2	Aseta jäinen pizza grilliritilän keskelle.
2	Pakastetut uuniperunat	0,3-0,5 (ohut) 0,6-0,8 (paksu)	Uunipelti	2	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti paistopellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille.
3	Pakastetut uunikroketit	0,3-0,5 0,6-0,8	Uunipelti	2	Aseta pakastetut perunakroketit pellille.
4	Kotitekoinen lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Grilliritilä	3	Valmista tuorelasagne tai käytä esivalmistettua tuotetta ja laita se sopivan kokoiseen uuninkestävään astiaan. Aseta astia uunin keskelle.
5	Naudanpihvit	0,3-0,6 0,6-0,8	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Aseta marinoidut pihvit vierekkäin paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille naudanpihveille.
6	Naudanpaisti	0,6-0,8 0,9-1,1	Uunipannu ja paahtoritilä	2	Aseta marinoitu naudanpaisti paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
7	Porsaanpaisti	0,6-0,8 0,9-1,1	Uunipannu ja paahtoritilä	2	Aseta marinoitu porsaanpaisti paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
8	Lampaankyljykset	0,3-0,4 0,5-0,6	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Marinoi lampaankyljykset. Aseta lampaankyljykset paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille kyljyksille.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 33 2011-06-23 12:01:48

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
9	Paloiteltu kana	0,5-0,7 1,0-1,2	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta kananpalat vierekkäin paahtoritilälle.
10	Kokonainen kana	1,0-1,1 1,2-1,3	Uunipannu ja paahtoritilä	2	Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kana paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
11	Ankanrintaa	0,3-0,5 0,6-0,8	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Valmistele ankanrinta ja aseta se paahtoritilälle rasvapuoli ylöspäin. Ensimmäinen asetus on yhdelle ankanrinnalle, toinen asetus on 2 paksulle ankanrinnalle.
12	Kalkkunarulla	0,6-0,8 0,9-1,1	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Aseta kalkkunarulla paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
13	Höyrytetty kala	0,5-0,7 0,8-1,0	Grilliritilä	2	Huuhtele ja puhdista kalat, esimerkiksi kokonainen taimen, hauki tai meribrassi. Aseta kala pitkittäin ellipsin muotoiseen uuninkestävään lasivuokaan. Lisää 2-3 ruokalusikallinen sitruunamehua. Peitä kannella.
14	Paistettu kala	0,5-0,7 0,8-1,0	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Aseta kalat pää edellä paahtoritilälle. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu 2 kalalle, toinen asetus 4 kalalle. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kokonaisen kalan kanssa, esimerkiksi taimen tai hauki.
15	Lohimedaljongit	0,3-0,4 0,7-0,8	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Asettele lohipihvit paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
16	Uuniperunat	0,4-0,5 0,8-1,0	Uunipelti	2	Huuhtele perunat, leikkaa perunat puoliksi. Sivele oliiviöljyllä, yrteillä ja mausteilla. Asettele tasaisesti pellille. Ensimmäinen asetus on pienille perunoille (kukin 100 g), toinen asetus on suurille uuniperunoille (kukin 200 g).

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 34 2011-06-23 12:01:48

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
17	Paahdetut kasvikset	0,4-0,5 0,8-1,0	Uunipannu	4	Aseta kasvikset, kuten viipaloitu kesäkurpitsa, viipaloitu paprika, viipaloitu munakoiso, herkkusieniä ja kirsikkatomaatteja syvään astiaan. Sivele oliiviöljyn, yrttien ja mausteiden seoksella.
18	Vihannesgratiini	0,4-0,6 0,8-1,0	Grilliritilä	2	Valmista vihannesgratiini uuninkestävässä pyöreässä astiassa. Aseta astia uunin keskelle.
19	Tiikerikakku	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grilliritilä	2	Aseta taikina sopivan kokoiseen voideltuun kakkuvuokaan.
20	Hedelmätortun pohja	0,3-0,4 (suuri) 0,2-0,3 (tortut)	Grilliritilä	2	Aseta taikina voideltuun kakkupohjavuokaan. Ensimmäinen asetus on yhdelle hedelmätortun pohjalle, toinen 5-6 pienelle tortulle.
21	Sokerikakku	0,4-0,5 (keskikokoinen) 0,2-0,3 (pieni)	Grilliritilä	2	Kaada taikina pyöreään, mustaan, metalliseen kakkuvuokaan. Ensimmäinen asetus on Ø 26 cm ja toinen asetus on Ø 18 cm kakkuvuokaan.
22	Muffinssit	0,5-0,6 0,7-0,8	Grilliritilä	2	Aseta taikina mustaan metalliseen 12 muffinssin leivontavuokaan. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu pienille muffinsseille, toinen asetus suurille muffinsseille.
23	Leipä	0,7-0,8 (valkoinen) 0,8-0,9 (kokovilja)	Grilliritilä	2	Tee taikina valmistajan ohjeiden mukaisesti ja kaada se mustaan, metalliseen suorakulmaiseen vuokaan (pituus 25 cm). Ensimmäinen asetus on vaalealle leivälle (0,7-0,8 kg) ja toinen asetus (0,8-0,9 kg) kokoviljaleivälle.
24	Kotitekoinen pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Uunipelti	2	Aseta pizza pellille. Painoalueissa on otettu huomioon myös täytteet, kuten kastike, kasvikset, kinkku ja juusto. Asetus 1 (1,0-1,2 kg) ohuelle pizzalle ja asetus 2 (1,3-1,5 kg) pizzalle, jossa on runsaasti täytettä.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 35 2011-06-23 12:01:48

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
25	Hiivataikinan kohotus	0,3-0,5 0,6-0,8	Grilliritilä	2	Ensimmäistä asetusta suositellaan pizzan hiivataikinan kohotukseen. Toinen asetus on tarkoitettu kakkujen ja leipien hiivataikinan kohotukseen. Kaada taikina isoon, kuumuutta kestävään pyöreään astiaan ja peitä muovikelmulla.

Yläuunin automaattiohjelmat

Seuraavassa taulukossa on 5 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan.
Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset.
Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta.
Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
1	Pakastetut sämpylät	0,2-0,3 0,4-0,5	Grilliritilä	4	Asettele sämpylät tasaisesti grilliritilälle.
2	Pakastepizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Grilliritilä	5	Aseta pakastettu pizza grilliritilän keskelle.
3	Pakastepizzapalaset	0,2-0,3 0,4-0,5	Grilliritilä	5	Asettele pizzanpalaset vierekkäin grilliritilälle.
4	Pakastetut kalapuikot	0,2-0,3 0,4-0,5	Uunipelti	5	Asettele kalapuikot tasaisesti uunipellille. Suosittelemme 0,2-0,3 kg:n painoasetusta 10 kappaleelle ja 0,4-0,5 kg:n painoasetusta 15 kappaleelle. Käännä puikot toisin päin äänimerkin jälkeen.
5	Pakastetut uuniperunat	0,4-0,5 0,6-0,7	Uunipelti	5	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti uunipellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille. Käytä leivinpaperia. Käännä äänimerkin kuuluessa.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 36 2011-06-23 12:01:48

Alauunin automaattiohjelmat

Seuraavassa taulukossa on 5 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan.
Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset.
Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta.
Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa.
Aseta ruoka kylmään uuniin, jollei ohjeessa kehoteta esilämmittämään uunia.

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
1	Pakastetut lohipasteijat	0,2-0,3 0,5-0,6	Uunipelti	1	Käytä leivinpaperia. Aseta uunipellille 2 kpl lehtitaikinapasteijoita (0,2-0,3 kg) vierekkäin tai 4 kpl (0,5-0,6 kg) kahteen riviin.
2	Itse tehty quiche	0,5-0,6 (pieni) 0,9-1,0 (suuri)	Grilliritilä	1	Suosittelemme esilämmittämään alauunin 210 asteeseen alalämpö + kiertoilma -tilassa. Odota äänimerkkiä. Käytä mustaa, metallista uunivuokaa. Aseta ruoka esilämmityksen jälkeen grilliritilän keskelle. Käytä ensimmäiselle asetukselle halkaisijaltaan 18 cm:n suuruista vuokaa ja toiselle halkaisijaltaan 26 cm:n suuruista vuokaa.
3	Kotitekoinen pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Uunipelti	1	Käytä leivinpaperia. Käytä 0,2-0,6 kg:lle pyöreää pizzavuokaa ja 0,8-1,2 kg:lle neliskanttista uunipeltiä.
4	Muffinssit	0,5-0,6 0,7-0,8	Grilliritilä	1	Aseta taikina mustaan metalliseen 12 muffinssin leivontavuokaan.
5	Hedelmäiset lehtitaikinaleivokset	0,2-0,3 0,4-0,5	Uunipelti	1	Asettele 4 lehtitaikinaleivosta kahteen riviin leivinpaperilla suojatulle uunipellille. Käytä ensimmäistä asetusta 4 pienelle leivokselle (0,2-0,3 kg) ja toista asetusta 4 suurelle leivokselle (0,4-0,5 kg).

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 37 2011-06-23 12:01:48

Kaksiosaisen uunin automaattiohjelmat

Aseta jakotaso uuniin, ennen kuin käytät kaksiosaisen uunin automaattista valmistustilaa.
Seuraavassa taulukossa on 5 kaksiosaisen uunin automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan.
Näiden ohjelmien avulla voit valmistaa pääruoan ja lisukkeet tai pääruoan ja jälkiruoan samanaikaisesti. Taulukossa annetaan tarvittavat määrä-, painoraja- ja muut suositukset.
Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta. Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistukseen. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Ei	Uunin osa	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
1	Yläuuni	Paloiteltu kana	0,3-0,5 0,8-1,0	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Asettele palat paahtoritilälle nahkapuoli ylöspäin.
	Alauuni	Perunagratiini	0,4-0,6 0,8-1,0	Grilliritilä	1	Käytä uuninkestävää valmistusastiaa. Aseta ruoka grilliritilän keskelle.
2	Yläuuni	Paahdetut kasvikset	0,4-0,5 0,7-0,8	Uunipannu	4	Asettele viipaloidut kasvikset, esim. kesäkurpitsat, paprika, sipuli, herkkusienet, fenkoli, munakoisot ja tomaatti uunipannuun. Sivele oliiviöljyllä ja mausteilla.
	Alauuni	Pizzaleipä	0,1-0,2 0,3-0,4	Uunipelti	1	Aseta pizzaleipä leivinpaperilla suojatulle pellille.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 38 2011-06-23 12:01:48

Ei	Uunin osa	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
3	Yläuuni	Paistettu kala	0,3-0,5 0,6-0,8	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Puhdista ja valmista kokonaiset kalat, esim. taimen, lahna, kuha tai kultaotsa-ahven, lisää sitruunamehua, yrttejä ja mausteita. Sivele nahkaan oliiviöljyä ja mausteita. Aseta paahtoritilälle.
	Alauuni	Lohkoperunat	0,3-0,4 0,5-0,6	Uunipelti	1	Huuhtele ja pese perunat. Lohko ne, tai jos ne ovat pieniä, halkaise ne kahtia. Sivele oliiviöljyllä ja mausteilla.
4	Yläuuni	Paahdettu ankanrinta	0,3-0,5 (1-2, ohutta) 0,6-0,8 (2 paksua)	Uunipannu ja paahtoritilä	4	Aseta marinoidut ankanrinnat paahtoritilälle rasvapuoli ylöspäin. Ensimmäinen asetus on normaalikokoisille ankanrinnoille (0,3 kg) ja toinen kahdelle ankanrinnalle (0,4 kg/kpl)
	Alauuni	Uuniomenat	0,4-0,5 0,9-1,0	Grilliritilä	1	Pese omenat, poista niiden kodat ja täytä ne marsipaanilla tai rusinoilla. Asettele ne pyöreään, uuninkestävään astiaan.
5	Yläuuni	Muffinssit	0,5-0,6 0,7-0,8	Grilliritilä	4	Aseta taikina mustaan metalliseen 12 muffinssin leivontavuokaan.
	Alauuni	Kotitekoinen pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Uunipelti	1	Käytä 0,2-0,6 g:lle pyöreää, metallista pizzavuokaa ja 0,8-1,2 kg:lle uunipeltiä. Käytä leivinpaperia.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 39 2011-06-23 12:01:48

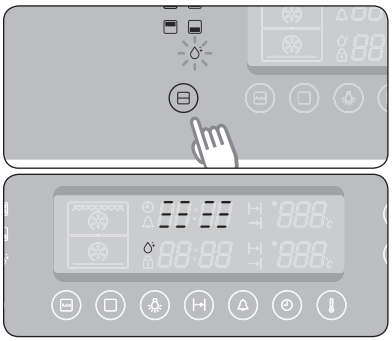
Puhdistus ja huolto

HÖYRYPUHDISTUS

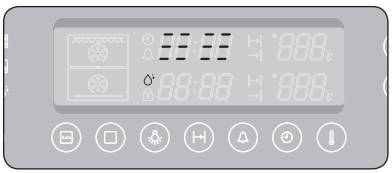
1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
2. Kaada tyhjän uunin pohjalle noin 400 ml vettä. Käytä vain tavallista hanavettä, ei tislattua vettä.
3. Sulje uunin luukku.

⚠ **Vaara**: Höyrypuhdistusta voi käyttää vain huoneenlämpöiseksi viilenneessä uunissa. Anna uunin viiletä täysin, jos puhdistus ei käynnisty.

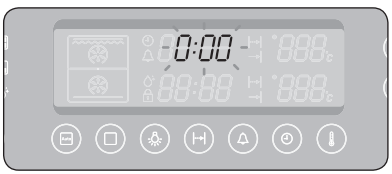
4. Valitse höyrypuhdistustoiminto painamalla **ylä- ja alauunin valintapainiketta** ja odota 5 sekuntia.
" ⧫ " alkaa vilkkua.



5. Hetken kuluttua lämmitin lopettaa toimintansa ja sen lamppu palaa edelleen.

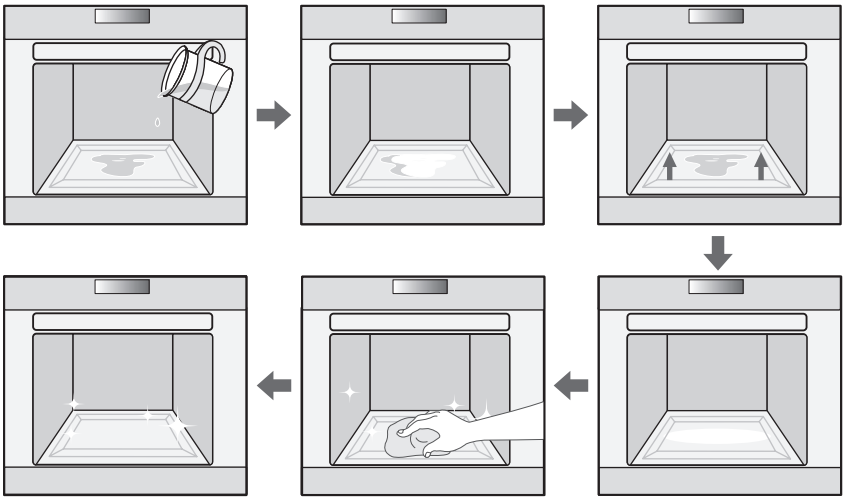


6. Kun puhdistus on valmis, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin.



7. Lopeta toiminto ja puhdista sisätila painamalla **käynnistys- ja sammutuspainiketta**.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 40 2011-06-23 12:01:49



Höyrypuhdistuksen jälkeen

- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Älä milloinkaan jätä jäännösvettä uuniin pidemmäksi aikaa (esim. yöksi).
- Avaa uunin luukku ja kuivaa vesi sienellä.
- Pyyhi uunin sisäpinnat pesuaineveteen kostutetulla sienellä, pehmeällä harjalla tai pesimellä. Itsepäisen lian voit poistaa nailonpesimellä.
- Kalkkikerrostumat voit poistaa etikalla kostutetulla liinalla.
- Huuhdo puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla (muista pyyhkiä uuninluukun tiivisteet).
- Voit toistaa puhdistuksen, jos uuni on edelleen hyvin likainen.
- Jos uuni rasvoittuu pahasti esim. grillauksessa, suosittelemme pesuaineen levittämistä itsepäisiin tahroihin ennen puhdistustoiminnon käynnistystä.
- Jätä uunin luukku raolleen noin 15 ° puhdistuksen jälkeen, jotta emalipinnat kuivuvat perusteellisesti.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 41 2011-06-23 12:01:49

NOPEA KUIVAUS

1. Jätä uunin luukku raolleen noin 30 °.
2. Valitse yksiosainen tila painamalla **ylä- ja alauunin valintapainiketta**.
3. Paina **valmistustilan valintapainiketta**.
4. Valitse kiertoilma painamalla **ajan ja lämpötilan säätöpainiketta**.
5. Valitse toiminta-ajaksi noin 5 minuuttia ja lämpötilaksi 50 °C.
6. Sammuta uuni, kun valittu aika on kulunut.

⚠ **VAROITUS**: Älä käytä uunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.

ULKOPINNAT

⚠ **VAROITUS**: Varmista ennen puhdistusta, että uuni on kylmä.

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistukseen.
- Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla liinalla.
- Älä käytä hiovia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

Teräksiset etupinnat

- Älä käytä teräsvillaa, hankaustyynyjä tai hioma-aineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

Alumiiniset etupinnat

- Pyyhi pinta hellävaroen pehmeällä kangas- tai mikrokuituliinalla ja miedolla ikkunanpesuaineella.

UUNIN SISÄOSAT

- Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
- Älä käytä karkeita hankaustyynyjä tai sieniä.
- Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
- Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.

VARUSTEET

Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä.
Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa puhdistusta.

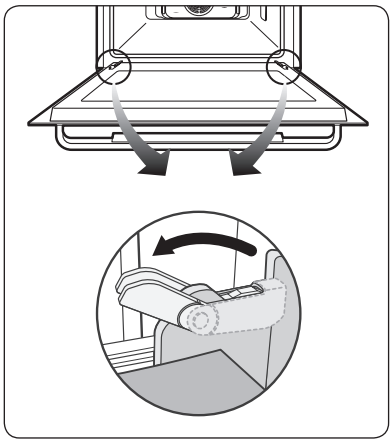
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 42 2011-06-23 12:01:49

UUNINLUUKUN PUHDISTUS

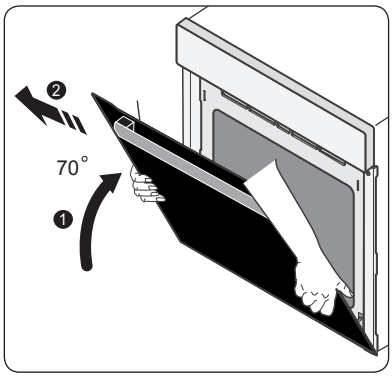
Uuninluukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistuksen vuoksi, noudata näitä ohjeita. Uuninluukku on painava.

Uuninluukun irrottaminen

1. Käännä auki molempien saranoiden vivut.



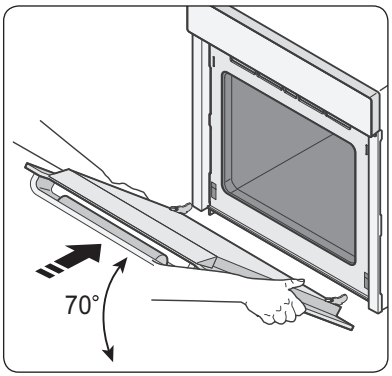
2. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin.
3. Käännä luukkua noin 70 °, kunnes saranat voi irrottaa kokonaan sarana-aukoista.



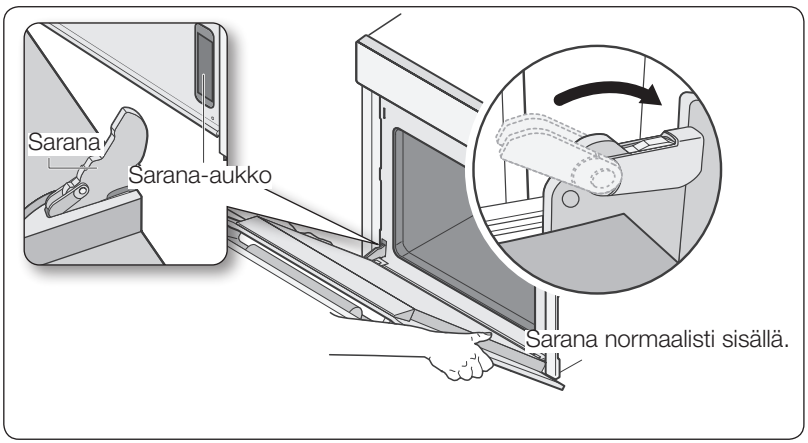
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 43 2011-06-23 12:01:49

Uuninluukun kiinnittäminen

1. Varmista, että saranavivut ovat auki ja kohdista saranat aukkoihinsa.



2. Käännä luukkua vaakatasoon ja sulje saranavivut.



BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 44 2011-06-23 12:01:50

Luukun lasit

Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Sisimmäinen ja keskimmäinen lasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

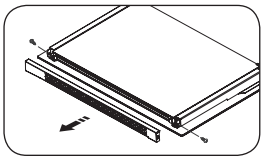
⚠ VAROITUS

- Aina luukun ollessa irti uunista, saranavipujen tulee olla auki.
- Uuninluukkua ei saa puhdistaa voimakkailla aineilla tai metallilastoilla; ne voivat naarmuttaa lasipintoja, mikä voi johtaa lasin rikkoontumiseen.
- Älä irrota uuninluukun osia (laseja tai muita osia) luukun ollessa paikoilleen kiinnitettynä; se voi olla vaarallista.

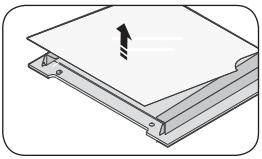
Lasi voi särkyä, jos käytät liikaa voimaa erityisesti etummaisen lasin reunoja käsitellessäsi.

Luukun lasien irrotus

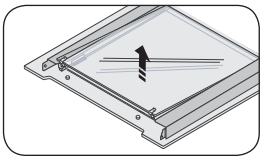
Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Nämä lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.



1. Avaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat kaksi ruuvia.



2. Irrota luukun lista ja poista lasi 1 luukusta.



3. Nosta lasi 2 ja poista levyn yläreunan kaksi pidikettä. Poista lasi 3. Puhdista lasit lämpimällä vedellä tai astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.

Kiinnittäminen: Toista vaiheet 1, 2 ja 3 päinvastaisessa järjestyksessä.
Luukun lasi on erilainen malleissa 2 EA - 4 EA.
Kun kokoat lasia 1, aseta kirjoitus alareunaan.

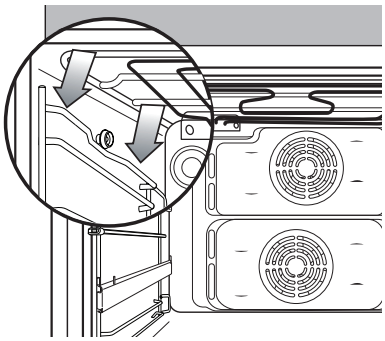
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 45 2011-06-23 12:01:50

SIVUOHJAIMET

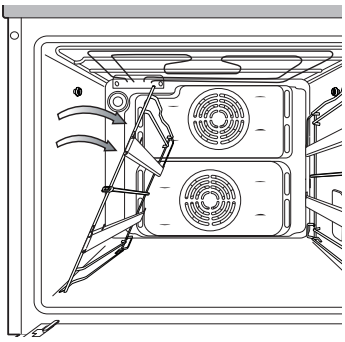
Uunin sisusta voidaan puhdistaa poistamalla molemmat sivuohjaimet.

Sivuohjainten irrottaminen

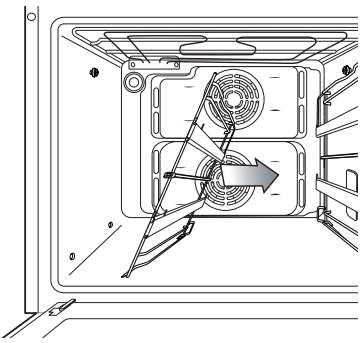
1. Paina sivuohjaimen yläreunaa keskeltä.



2. Käännä sivuohjainta noin 45 astetta.



3. Vedä sivuohjainta ja irrota se kahdesta alareiästä.

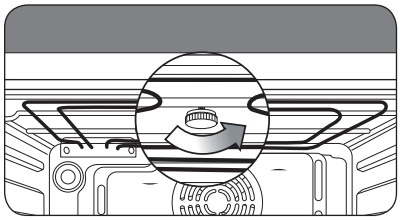


Kiinnittäminen: Toista vaiheet 1, 2 ja 3 päinvastaisessa järjestyksessä.

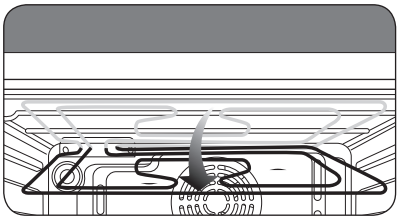
BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 46 2011-06-23 12:01:50

YLÄVASTUKSEN PUHDISTAMINEN (LISÄVARUSTE)

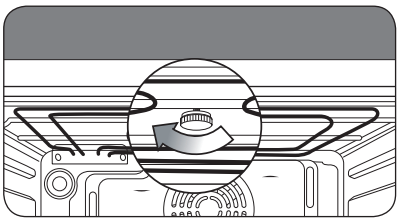
1. Irrota ylhäältä kiinnitysmutteri kääntämällä sitä vastapäivään pitäen samalla kiinni vastuksesta.



Ylävastuksen etureuna laskeutuu alas.



2. Kun puhdistus on tehty, nosta ylävastus takaisin alkuperäiseen asentoonsa ja käännä kiinnitysmutteria myötäpäivään.



KIINNITTÄMINEN: Toista vaiheet 1 ja 2 päinvastaisessa järjestyksessä.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 47 2011-06-23 12:01:51

LAMPUN VAIHTO

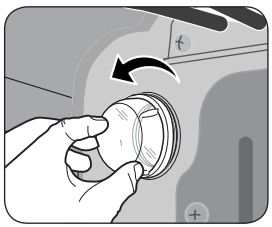
⚠ **Sähköiskun vaara!**
Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista:

- Katkaise uunista virta;
- Irrota laite verkkovirrasta; ja
- Suojaa sähkölamppua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.

Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

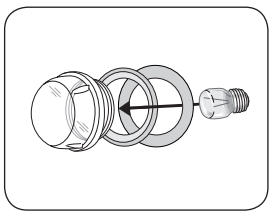
Uunin takalampun vaihto ja lasikuvun puhdistus

1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.
2. Irrota metallirenkaat ja puhdista lasikupu.
3. Korvaa vanha lamppu tarvittaessa uudella, 25 W, 230 V, 300 °C kuumuutta kestävällä halogeeni-uunilampulla.



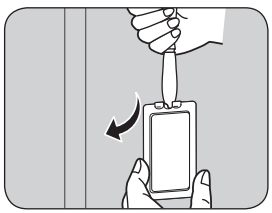
Käsittele halogeenilamppua aina kankaan sisällä, jottei sormistasi jäisi rasvaa lampun pintaan.

4. Aseta metallirenkaat lasikupuun.
5. Asenna lasikupu paikoilleen.



Uunin sivulampun vaihto ja suojuslasin puhdistus

1. Irrota lampun suojuslasi pitämällä yhdellä kädellä kiinni alaosasta ja työntämällä lasi irti kehyksestään varovasti esim. veitsellä.
2. Korvaa vanha lamppu tarvittaessa uudella, 25-40 W, 230 V, 300 °C kuumuutta kestävällä halogeeni-uunilampulla.



Käsittele halogeenilamppua aina kankaan sisällä, jottei sormistasi jäisi rasvaa lampun pintaan.

3. Asenna suojuslasi paikoilleen.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 48 2011-06-23 12:01:51

Takuu ja huolto

USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET JA VIANETSINTÄ

Mitä teen, jos uuni ei kuumene?

Mahdollisia ratkaisuja:

- Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uunin toiminta.
- Kelloa ei ole asetettu aikaan. Aseta kellonaika (ks. "Kellonajan asetus").
- Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty.
- Huoneistosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, kutsu valtuutettu sähköasentaja.

Mitä teen, kun uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?

Ongelma saattaa olla laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos näyttöön ilmestyy virhekuvake eikä uuni kuumene?

Laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä on ongelma. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos ajannäyttö vilkkuu?

On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika (ks. "Kellonajan asetus").

Mitä teen, jos uunin valo ei syty?

Lamppu on viallinen. Vaihda uusi lamppu (ks. "Lampun vaihto").

Mitä teen, jos uunin tuuletin toimii itsekseen, vaikkei sitä ole asetettu toimimaan?

Uunin käytön jälkeen tuuletin on käynnissä, kunnes uuni on viilennyt. Ota yhteys huoltoliikkeeseen, jos tuuletin toimii vaikka uuni on jo kylmä.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 49 2011-06-23 12:01:51

VIRHE- JA TURVAKOODIT

Ylijännitesuoja	Yleiset toiminnot	Toimintaohje
E-2*1)	**VIRHE LÄMPÖANTURISSA**	Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon.
S-01	**TURVAKATKAISU** Uuni on ollut toiminnassa pitkään asetetussa lämmössä.	Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin jäähtyä ennen seuraavaa käyttöä.
-SE- **E-0*1)**	Virheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita. Lopeta heti uunin käyttö.	Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon
-dE-	**JAKOTASO PUUTTUU** Jakotaso ei ole käytössä oikein. Ks. "Jakotoiminnon asetus" (s. 16).	Jakotasoa on käytettävä ala- ja yläuuni sekä kaksoistoiminnoissa. Jakotasoa ei käytetä ei-jakoa -toiminnossa.
-UP-	**YLIJÄNNITESUOJA (OVP)** Tämä toiminto suojaa laitetta virtapiikeiltä. Suuri virtapiikki aiheuttaa hälytyksen, viesti "-UP-" ilmestyy näkyviin ja lämmitin, valo, kiertoilmamoottori ja varras otetaan pois käytöstä.	Kun jännite putoaa takaisin normaalille tasolle, ylijännitesuoja otetaan automaattisesti pois käytöstä ja uuni toimii taas normaalisti. Ylijännitesuoja (OVP) saattaa keskeyttää paistamisen.

1) ** viittaa mihin tahansa numeroon.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 50 2011-06-23 12:01:51

Tekniset tiedot

TEKNISET TIEDOT

Virtalähde		230 V - 50 Hz
Käyttötilavuus		65 ℓ
Lähtöteho		MAX 3650 W
Paino	Netto	n. 38 kg
	Kuljetuspaino	n. 43 kg
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 595 x 566 mm
	Sisämitat	440 x 365 x 405 mm

LAITTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMU)

(Voimassa Euroopan unionissa ja muissa sellaisissa Euroopan maissa, joissa jätteitä lajitellaan)

Jos laitteessa, sen lisätarvikkeissa tai ohjeissa on tämä merkki, se tarkoittaa, että laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB-kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, kun laitteet tulevat elinkaarensa päähän. Älä hävitä näitä osia muiden jätteiden mukana, sillä tämä voi saastuttaa luontoa ja aiheuttaa terveysriskejä. Kierrätä nämä osat edistääksesi raaka-aineiden uusiokäyttöä.

Kotitalouskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä joko tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. He antavat lisätietoja siitä, missä ja miten nämä laitteet voi kierrättää.

Yritysasiakkaiden tulisi ottaa yhteyttä myyntiedustajaan ja tarkistaa ostosopimuksen ehdot. Tätä laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita ei saa hävittää muun yritysjätteen seassa.

BQ2D7G144-XEE_00382M-FI.indb 51 2011-06-23 12:01:52

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Koodinumero: DG68-00382M